

скандинавскому языку, способствовало росту фразовых глаголов. Таким образом, вслед за Д. Кастовским, можно с определенной долей вероятности утверждать, что скандинавское влияние внесло свой вклад в развитие глаголов с частицами (particled verbs) в среднеанглийском периоде [3, с. 45]. Однако до сих пор остается открытым вопрос, стал ли скандинавский язык причиной развития английских фразовых глаголов или только внес определенный вклад в данное развитие.

Можно сделать вывод, что английские лексические единицы, относящиеся к фразовым глаголам, являются частью более широкого явления, а именно: объединение глаголов с ограниченным числом частиц создает много новых глаголов, прилагательных, существительных с прямым и переносным значением. Этот процесс лексического формирования новых слов в английском языке является таким же существенным, как и в других языках. И неудивительно, что английский «фразеологический» словарный состав имеет свои источники из германских языков. Знание параллелей между смежными языками может способствовать более быстрому и эффективному овладению данными языками.

### **Литература**

1. Введение в германскую филологию: Учебник для филологических факультетов / Арсеньева М. Г., Балашова С. П., Берков В. П., Соловьева Л. Н. – М.: ГИС, 2000 – 115 с.

2. McArthur, T. The Oxford companion to the English language / Tom McArthur. – Oxford University Press, 1992. – 772 p.

3. Thim, S. Phrasal Verbs. The English Verb-Particle Construction and its History / Stefan Thim. – Walter de Gruyter GmbH, Berlin/Boston, 2012 – 45 p.

## **Реалии концептосферы «Немецкая национальная кухня»**

*Леонова А. В., студ. IV к. ГрГУ им. Я. Купалы,  
науч. рук. Ковальчук О. И., канд. филол. наук*

Понятие реалий рассматривается в работах Е. М. Верещагина, В. Г. Костомарова, А. Д. Райхштейна, В. М. Россельса, Л. Н. Соболева, А. Е. Супруна, Г. Д. Томашина, Г. В. Чернова и др. Ученые дают различные определения этому понятию, отмечая те или иные его признаки и характеристики, используя разные термины для его обозначения: безэквивалентная лексика, варваризмы, экзотизмы, локализмы, этнографизмы, пробелы, ксенизмы, коннотативные, денотативные реалии и некоторые другие.

В лингвострановедении под реалией понимают и предмет, и явление культуры, и слово, его обозначающее, явление языка; при этом уделяется большое внимание национальному колориту реалии. В плане содержания реалии в лингвострановедении – это упоминание факторов, связанных с государственным устройством данной страны, ее природными особенностями, историей и культурой данного народа [1, с. 98].

В состав лексики, представляющей концептосферу «Национальная кухня», входит большое количество реалий – названий блюд и напитков. При упоминании о немецкой национальной кухне чаще всего возникают ассоциации с немецким пивом и сосисками. Однако особенности кухни Германии не только в десятках сортов пива, колбас и сосисок. Национальная немецкая кухня – это множество старинных рецептов, некоторые из них дошли до нас еще со времен Римской империи. Кроме того, каждый из регионов Германии может похвастаться своими собственными особыми рецептами и способами приготовления блюд. Блюда немецкой кухни не отличаются изысканностью, зато их можно есть без боязни получить вкусовой шок, они всегда сытные, вкусные и полезные, т. к. содержат много овощей.

Разнообразие немецкой кухни отражается и в наименованиях блюд и напитков. Так, в «Немецко-русском иллюстрированном лингвострановедческом словаре» Г. И. Куликова, В. И. Мартиневского, А. И. Ладисова (2001) нами было выявлено 74 реалии, характеризующие немецкую национальную кухню [2]. Осуществив классификацию, мы выделили среди них следующие лексико-тематические группы:

1) напитки: *die Berliner Weiße* – светлое берлинское: сорт пива; *die Berliner Weiße mit Schuß* – светлое берлинское: пиво с добавлением малинового сиропа; *der Boonekamp* – «Боонекамп»: популярный немецкий ликер с целебными свойствами; *der Kaffee komplett* – кофе с сахаром и сливками: кофе, к которому отдельно подаются сахар и сливки; *der kalte Ente* – «кальте энте»: холодный круассан, смесь белого и шипучего вина с добавлением лимонного сока и сахара; *das Kirschwasser* – «киршвассер»: вишневая водка; *der Malzkaffee* – «мальцаффе»: кофейный напиток из ячменя;

2) выпечка: *der Berliner* (Pannkuchen) – берлинские пончики: пончики с различной фруктовой начинкой; *der Bienestich* – «биненштих»: популярный вид пирожного с медом; *der großer Hans* – «большой Ганс» / «гроссер Ханс»: разг. пудинг; *die Hörnchen* – рожок: булочка в виде изогнутой трубочки с острыми концами; обычно подается к кофе; *der kalter Hund* – «холодная собака» / «кальтер хунд»: разг. торт из сухого печенья с какао; состоит из нескольких слоев печенья, смазанных кремом из шоколада; *der Pfefferkuchen* – пряник / коврижка: изделие из муки, меда и пряностей; принято готовить к рождественским дням; *die Schillerlocke* – «шиллерлоке»: трубочка из слоеного теста с кремом из взбитых сливок;

3) закуски и горячие блюда: *der Berliner Karpfen* – «берлинский карп»: фаршированный карп, обычно подается к столу в новогоднюю ночь; *die Bockwurst* – «боквурст»: колбаска, сарделька из смеси нежирного мяса, перед употреблением отваривается, обычно продается на улице; *das Eisbein* – «айс-байн»: зажаренная (тушеная) верхняя часть свиной ножки, подается обычно с тушеной кислой капустой; *die Frankfurter (Würstchen)* – «франкфуртер (вюрстхен)»: полукопченые сосиски; *der Hackepeter* – «хаккепетер»: рубленое мясо с пряностями, употребляется в сыром виде; *der Klops* – «клопс»: жареный или вареный биток из фарша в пряном соусе; *die Leberwurst* – печеночная колбаса: один из популярных у немцев сортов колбасы; *das Tatar* – «татар»: рубленое говяжье мясо с пряностями и сырым яйцом, употребляется в сыром виде;

4) десерты: *der Bonbon* – «бон-бон»: всякого рода карамели, леденцы и т. п.; *der/ die Drops* – «дропс»: маленькие плоские круглые леденцы, обычно продаются в бумажной упаковке в виде трубочки; *der kalter Kuß* – «холодный поцелуй» / «кальтер кусс»: разг. эскимо; *das Konfekt* – конфеты, как правило, лучшего качества, чаще всего шоколадные, с оригинальной начинкой, в коробках; *der Krokant* – «крокант»: засахаренный миндаль, орехи; *der / das Malzbonbon* – «мальцбонбон»: карамель, леденец с добавлением солода; *die Marmelade* – повидло / джем: часто употребляемый у немцев продукт для приготовления бутербродов (особенно на завтрак); *die Praline* – «пралине»: шоколадная конфета с начинкой.

Таким образом, в составе проанализированной безэквивалентной лексики оказалось 23 реалии, называющие закуски и горячие блюда, по 20 наименований напитков и выпечки и 11 названий десертов.

### Литература

1. Вайсбурд, М. Л. Реалии как элемент страноведения / М. Л. Вайсбурд // Русский язык за рубежом. – 1972. – №3. – С. 98.
2. Куликов, Г. И. Немецко-русский иллюстрированный лингвострановедческий словарь/ Г. И. Куликов, В. И. Мартиневский, А. И. Ладисов. – Минск, 2001. – 294 с.

## Спробы стварэння інтэрнэт-тэлебачання ў Беларусі

Найдзёнаў М. М., асп. БДУ,  
наук. кір. Вараб'ёў В. П., канд. філал. навук, дац.

Апошнія дзесяцігоддзі развіццё тэлебачання адзначылася істотнымі зменамі, якія маюць сістэмны характар. Сёння пад уплывам розных фактараў: глабалізацыі, інтэрнэтызацыі, змяшэння журналісцкіх жанраў і форм ідзе